
Kochbuch.
Jules Wetschko. 1910.

KOCHBUCH

von

Jules Wetschko

1910

Jules Wetschko stammte aus Kunzendorf /Greiffenberg im Schlesischen Land

1 Vierdel = 20 Lot

1 Lot = 30 Gramm

1 Dekagramm = 10 Gr

Über Maß und Gewicht.

Die Speisevorschriften dieses Kochbuches sind ungefähr auf 3–4 Personen berechnet.

Im allg. rechnet man auf 4 Personen 2 Pfd. Rindfleisch etwas weniger von and. Fleisch.

Einen Hasen ungefähr für 6 Personen.
" Kapaun " " 4–6 "
" Indian " " 8–12 "
" Gans " " 6 "
" Ente " " 2–4 "
" Brathuhn " " 2 "
" Schnepfe " " 2 "

1½ Seidel = 1 Schoppen.

Vom Weizenmehl nimmt man zu Schmarren 1½ Seidel
" " zu Nudeln in die Suppe ¾ " u. 1 Ei.
zum Abschmalzen 2½ " " 1–2 "
Heidenmehl zum Sterz 2 Seidel

1 Seidel = gleich 20 Lot

Daher ein Töpfchen welches damit gerade voll wird als Seidelgemäß dienen kann
4 solche Seidel = 1 Maaß.

1 Loth = 30 Gramm.

Bereitung der Bratenfülle.

Semmelfülle. Man treibt ein Eigroßes Stück Butter mit 2 Eiern ab. Gibt fein geschnittene Petersilie (od. Schnittlauch) 2 Rund Semmeln (kleine Semmeln) (6–8 Loth) gerieben oder blättrig geschnitt. dazu (mit kalter Milch angefeuchtet u. etwas Salz.) vermischt es fein und füllt es in eine Kalbsbrust. Für 1 Paar junge Hühner genügt die Hälfte.

Leberfülle I. Man schneidet Leber und Magen von Hühnern oder Tauben recht fein u. mischt dies zur Semmelfülle.

Oder: Man dünstet Schalotten, Petersilie u. Champignons, fein geschnitten mit Butter, gibt in Milch geweichte, fein zerdrückte Semmeln, ganze Eier oder Dotter, daß es saftig ist, u. Leber vom Kapaun oder Gans, passirt oder würflig geschnitten dazu.

Einbeizen u. Mariniren von Fleisch.

Man darf in keinem metallenen Geschirr einbeizen. Die Beize muß täglich aufgekocht werden.

Beize No 1. Zu 3 Seidel Wasser mit Essig nach Geschmack gesäuert, gibt man 1 Zwiebel 1 gelbe Rübe 1 Petersilienwurzel 1/2 Sellerinwurzel, Schalotten, 1/2 Wurzel Pastinak alles zu Scheiben geschnitten. 1 Lorbeerblatt, Thymian, Pfefferkörner, Neugewürz, etwas Zitronenschale, u. kocht es 1/2 Stunde.

No II. 1 Theil Wasser 1 Th. Essig 1 Th. Rot Wein. nebst oben genannten Wurzeln u. Gewürzen. Gewürznelken u. Ingwer.

No III Zu allen wie bei der Vorigen gibt man noch Fichtennadeln (oder Zweige) u. einige Wachholderbeeren, zuweilen auch ein wenig Basilikum, Rosmarin u. Salbei.

Marinade. Man schneidet die Wurzeln wie für die Beize in dünne Scheiben, dazu noch die Gewürze gibt ein paar Löffel voll Öl u. Limoniensaft, Wein oder Essig dazu, dreht das Fleisch darin um, legt es in einen Topf, gut zudecken u. wendet es öfter um, läßt es einige Stunden oder Tage liegen.

Fleisch Sulze.

Zu 6 Maß Wasser nimmt man
ungefähr 1 Ochsenfuß
2 Schweinsfüße
2 Kalbs "
2 Pfd Kalbsstelze
~~Leber~~ u. 4 " mageres Rindfleisch
Dazu giebt man 2 Zwiebeln, 2 gelbe Rüben
1 Sellerie, 3 Porre, 2 Petersilienwurzeln
zu Scheiben geschnitten, zwei etw. Thymian
1 Lorbeerblatt, 10 Pfefferkörner und ein
wenig Salz dazu und kocht es langsam
6 Stunden lang. Man zieht dann den Topf
zurück u. ~~schöpft~~ läßt es eine Weile ruhig
u. schöpft dann das Fett ab u. die Brühe
langsam durch eine aufgespannte Serviette
(umgestürzter Tischbeine) seiht.

Färben der Sulze.

Um Fleischsulze recht licht zu machen, nimmt
man nur Kalbfleisch keine gelben Rüben
u. gibt Zitronensaft dazu.
Dunkler wird sie wenn man einen
Theil des Fleisches, gelbe Rüben u. Zwiebel
wie zu brauner Suppe ohne Fett dünstet.
Roth macht man sie nach dem Klären mit
Alkermessaft, oder Rothweinessig, grün mit
Spinattropfen.
Dunkle Sulze roth gefärbt wird schön granatfärbig-

Klären der Sulze. Wenn sich noch etwas Fett auf der Oberfläche zeigt, so schwemmt man es mit heißem Wasser weg, schlägt man das Klare von 4 Eiern zu leichtem Schnee, gibt ihn nebst 1 Glas Wein, 1 Glas guten Essig (Estragonessig) Saft von 2 Limonien und der Sulze in eine Casserole u. schwingt es mit einem Löffel fleißig auf bis es anfängt zu kochen, worauf man es sieden läßt und wenn der Schnee sich in festen Wolken zusammenzieht in das Rohr stellt. Wenn sich die Sulze dann klar zeigt stellt man sie weg u. gießt sie noch ganz heiß durch eine vorher in warmem Wasser getauchte Serviette. Der Schnee darf nicht weggenommen werden, da er das Durchfließen befördert. Wenn mit einmal seihen nicht klar dann 2x.

Eingießen von Sulze in Formen. Den Model taucht man in kaltes Wasser und schwingt ihn wieder aus. Dann stellt man denselben in gespaltenes Eis fest u. gerade. (oder in kalt. Wasser) die Sulze soll kühl sein aber nicht gestellt beim eingießen.

Stürzen, man hält mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch um den umgestürzten Model u. hebt dann sehr langsam ab.

Unterlegen. Wenn mehrere Schichten eingegossen werden, so muß die eine so viel gestockt sein, daß man mit Berührung mit d.

Finger keinen Eindruck mehr macht, die daraufzuschüttende Sulze aber so kalt daß sie sich verbinden kann. Zum Unterlegen gießt man zuerst fingerhoch Sulze in den Model und läßt dieses fest werden. Dann giebt man vorsichtig das einzulegende auf den Platz wo es bleiben soll, taucht es in kalte aber flüssige Sulze damit es anklebt u. giebt anfangs nur Löffelweise darauf damit die Gegenstände nicht verschieben u. erst wenn diese gestockt sind noch so viel dazu daß sie bedeckt werden.

Auch kann man, nachdem der Boden mit Sulze bedeckt ist einen kleineren glatten Model hineinhängen beschwert ihn ein wenig und füllt den Zwischenraum mit Sulze an. Ist diese vollendlich gestockt so wärmt man den kleinen Model mit in heißes Wasser getauchter Leinwand u. hebt ihn heraus. Dann muß augenblicklich der leere Raum vollgefüllt u. der Zwischenraum mit der Sulze ausgegossen werden.

Zum Auslegen werden Monatrettig in Blättchen geschnitten u. wie Blumen zusammengestellt. gekochte Gelbrüben, rote Rüben, Eier in Scheiben Essiggurken, Bohnenschoten, Petersilie Kerbel in Wein gekochte Trüffeln, schön rot gekochte Zunge u. dergl.

Chaudeau u. Creme.

Man sprudelt die Dotter mit der gezuckerten Flüssigkeit (bei Chaudeaus, Wein oder Saft, bei Creme Obers) schüttet es in das Einsiedbecken ~~und schlägt es au~~ setzt es in einem engen hohen Topf aufs Feuer und sprudelt tüchtig bis es fertig ist. Sobald es zu steigen beginnt zieht man das Gefäss von der starken Hitze weg u. sprudelt fort, bis es dick u. schaumig geworden, worauf man es gleich servieren, oder wenn es kalt werden soll, das Gefäss in kaltes Wasser stellen und während des Erkaltens fortsprudeln muss. Da Creme von Obers gemacht wird, so ist es, damit sie nicht topfig wird, sicherer das Obers gekocht u. gekühlt zu verwenden, besonders wenn man recht gutes nimmt. Sollte es aber trotzdem geschehen, so kann man abhelfen indem man einen oder mehrere Dotter darunter mischt. Wird Mehl zu einer Creme genommen (um Dotter zu sparen) bei 1 Seidel 1 Kaffeelöffel Mehl ersetzt 2 Dotter. So rührt man dies verhältnißm. mit den Dottern hinein.

<u>Wein Chaudeau</u>, 1 Seidel guten Wein sprudelt man mit 8 Dottern und 8 Loth Zucker, auch mehr nach Geschmack ab. Wein u. Zucker kann man auch gekocht und ausgekühlt beimischen, u. zu 1 Seidel Flüssigkeit ½ Seidel Dotter nehmen. Bei starkem Wein kann man Wasser oder Limonensaft zugeben.

Saft Chaudeau. Von frisch ausgepreßten Früchten nimmt man 1 Seidel Saft zu 8 Dottern u. Zucker nach Geschmack. Bei Erdbeer u. Himbeeren gibt man etwas Limoniensaft dazu.

Vanille Creme. 1 Seidel Obers mit Vanille gekocht u. gesiht, sprudelt man mit 4 Loth Zucker u. 6 Dottern über [illegible] Hitze zu schön dickflüssiger Creme (nur zu [illegible] ein Mehl dazu)

Chocolade Creme, 4 Loth mit 1 Wasser (od. Obers) aufgelöste Chocolade verrührt man mit 1 Seidel kochenden Obers u. dieses abkaltet mit 6 Dottern u. 4 Loth Zucker.

Creme mit [illegible] zum Füll. u. Backwerk

macht man dicker als die übrigen: Man macht von 1 Kochlöffel Mehl 6 Dottern 6 Loth Zucker 1 Loth Butter u. 1 Seidel Obers mit Gewürz eine Creme u. mischt 3 Loth fein gestoßenen Mandel Bußerl (Makronen) oder geröstete Mandeln dazu.

Creme u. Chaudeaus verwendet man als Übergüße u. Saucen zu Mehlspeisen Puddings u. s. w.

Saucen u. Übergüsse für Mehlspeisen.

Schwarzer Chocoladen Übergusß. 8 Loth geriebene Chocolade 8 Loth gestoss. Zucker 1 Seidel Wasser kocht man, nachdem es fein verrührt ist, dicklich ein u. übergießt damit etwas abgekühlt das gestürzte Koch.

Caramel-Beguß. 12 Loth Zucker in Wasser getaucht läßt man zergehen u. kocht ihn dann bis er sich am Ende bräunlich färbt, worauf man ihn gleich in ein anderes Geschirr schüttet oder in Wasser stellt, bis man damit die Oberfläche der gestürzten Mehlspeise übergießt.

Pomeranzen=Beguß. Saft von 2 Pomeranzen u. 1 Limonie, 6 Loth Zucker (in Wasser aufgelöst) und Pomeranzen Geruch läßt man warm aufsieden und gibt ihn über oder zur Mehlspeise

Omeletten nimmt man 4–5 Eier zu 1 Seidel Obers, 4 Loth Mehl, 2 Loth Zucker etwas Salz u. schlägt die Klar zu Schnee.
1 Löffel Schmalz in die Pfanne u. immer etwas nachgeben.
Außer mit diesen Eingesottenen kann man die Omeletten auch mit Äpfelmus oder Zwetschken Mus füllen.

Backteige.

Schmarnteig. Man sprudelt 1 Seidel Mehl, 4 dotter etwas Salz, Zucker Limonienschale oder Muskatnuß mit Obers zu einem dick flüssigen Teig ab u. gibt den Schnee der 4 Klar dazu.

Weinteig. 1 Seidel feines Mehl sprudelt man mit 1 Seidel ~~gutem~~ guten weißen Wein glatt ab u. fängt gleich an zu backen. Er wird besser ~~wenn~~ als ~~wenn~~ wenn man Schnee dazu gibt.

Bierteig. Man sprudelt 8 Loth Mehl mit ungefähr ½ Seidel Bier, 1 Eßlöffel Öl oder zerlassenen Rindschmalz, Salz u. Pfeffer ab, gibt Schnee von 2 Klar dazu u. fängt gleich an zu backen.

Brandteig.

In 1 Seidel Milch gibt man 3 bis 4 Loth Butter ~~[illegible]~~ und läßt es aufsieden, dann schüttet man auf einmal 1 Seidel Mehl hinein, zieht die Pfanne zurück, u. rührt es ab, stellt sie wieder auf das Feuer, und rührt so lange fort, bis es ein recht zarter dicker Teig ist, der sich von Löffel u. Pfanne löst, wonach

man ihn gleich in ein anderes Geschirr schüttet
u. noch warm rührt u. nachher erst die Eier
dazu giebt. Man gibt einige Tropfen Branntwein
oder Rum in den Teig, wodurch er beim Backen
weniger Fett zieht und resser wird.

Ebenso macht man Brandteig auch von
1 Seidel Wasser oder gezuckerten Wein, 2 Loth Butter
u. 1 Seidel Mehl. Die Eier zum Abtreiben
legt man vorher in laues Wasser und rechnet
meist zu obiger Quantität 3 ganze u. 4 Dotter
oder 6 ganze Eier. Da sich dieser Teig als ziemlich
zähe, schwer abtreiben läßt, wieder durchgestoßen.

Teige zu Suppen u. Mehlspeisen.

Gerstelteig. Das Mehl (ein Seidel) wird auf
das Nudelbrett geschüttet und etwas gesalzen. Dann
macht man in der Mitte eine Grube, giebt
in diese ein Ei und etwas Wasser, und mischt
mit einem Messer das Mehl dazu, bis der
Teig so fest ist, daß man ihn mit der Hand
kneten kann, worauf man ihn recht abarbeitet
und so viel Mehl dazu knetet, als er aufnimmt
indem man das Brett bestreut. Dann reibt
man den Teig auf dem Reibeisen, streut das
Geriebene auf dem Brette auseinander und
läßt es etwas trocknen ehe man es einkocht.

Nudelteig wird ebenso, nur etwas weicher gemacht, daher nimmt man auch besonders für ordinäre Nudel zum abschmalzen und für Schlickkrapfeln, Wasser zum Ei. Austreiben so fein als möglich für Suppe. Zum abschmalzen messerrückendick.

Strudelteig. Zu 1 Seidel Mehl nimmt man 1 Klar oder 1 ganzes Ei, etwas Salz u. soviel kaltes oder laues Wasser, daß es ein weicher Teig wird, der sich anfangs an Hand u. Brett anklebt. Wenn er sich zu lösen beginnt so giebt man ihn auf eine bemehlte Stelle, reinigt die Hände, bemehlt sie öfters u. arbeitet ihn ab, bis er Blasen bekommt, worauf man ihn mit Wasser bestreicht und eine erwärmte Schüssel darüber stürzt. Nach einer ½ Stunde Rast wird ein Tuch über einen Tisch gebreitet mit Mehl bestaubt, der Teig etwas ausgetrieben, darauf gelegt und rund herum mit beiden Händen ausgezogen bis er ganz durchsichtig ist. Kann nur eine Person ihn ausziehen so ist es gut im Anfange das Rollholz darauf zu legen, damit er gehalten wird. Den nicht fein genug ausgezogenen Rand schneidet man weg. Können sich 2 Personen damit beschäftigen so fahren beide mit der äußeren Seite der bemehlten Hände unter den etwas ausgetriebenen Teig u. ziehen ihn auf diese Weise immer größer, bis er

in der Mitte fein genug ist, worauf man ihn
~~mit~~ auf das Tuch niederläßt u. den Rand mit den Fingern
feiner auszieht. Ist der Teig dann mit der Fülle
bestrichen, so wird das Tuch auf einer Seite mit beiden
Händen langsam in die Höhe gehoben damit er sich zusammen-
menrollt, worauf man ihn schneckenförmig legt.
Zum Backen oder Dunstsieden wird er in einem
gut ausgeschmiert Casserole oder Reine gegeben. Bei
Strudeln, welche gebacken werden, ist es gut ein
Stückchen Butter oder Schmalz zum Teige zu nehmen
oder man macht ihn von 1 Seidel Mehl mit 2 Loth
Butter, die man in lauer Milch zergehen läßt,
ohne Ei aber nicht zu weich, und zieht ihn nachdem
er mit einem Tuch bedeckt 1/2 Stunde gerastet,
ebenso dünn aus wie den vorigen.

Mürbe Teige zu schmalzgeb. Speisen.

No. 1. 10 Loth Mehl, etwas Salz, 2 Loth Zucker u.
2 Loth Butter gibt man auf das Brett, schneidet die
Butter blätterig, mischt sie mit dem übrigen, zerdrückt
sie mit dem Rollholze und zerbröselt sie mit den
Händen, worauf man mit 2 Dottern u. etwas Obers
oder Wein oder Limonisaft einen nicht zu festen
Teig zusammen macht u. diesen dünn austreibt.

No. II. 10 Loth Mehl mit 2 Loth Butter abgebröselt
3 Dotter, etwas Salz u. saueren Rahm, wenn man ihn
rasch haben will auch 1 Löffel Wein. Wenn der Teig
zusammengemacht ist wird er ausgetrieben, zusammen-
gelegt u. zugedeckt. Nach 1/4 Stunde Rasten treibt man

in treibt man ihn aus, legt ihn wieder zusammen
und wenn er wieder eine Weile gerastet hat, wird er
weiter verwendet. Zu süßen Speisen gibt man auch
2 Loth Zucker mit Geruch zum Teige.

Teige zu Kuchen u. Pasteten.

Mürbe Teige zu Kuchen u. Past. No I Man bröselt
10 bis 12 Loth Butter mit 16 Loth Mehl wie bei obigen
Teige ab u. macht mit 2 oder 3 Dottern, Salz u.
etw. Obers od. kalt. Wasser den Teig leicht zusammen
und läßt ihn, in ein Tuch geschlag. an einem kalten
Orte ½ Stunde rasten, im Sommer in einem
Keller od. auf Eis und verwendet ihn zum
Auslegen der Formen. Bei süßen Kuchen
gibt man etwas Zucker dazu.

No II. 12 Loth Butter mit 16 Loth Mehl abgebröselt
macht man mit 3 Dottern, Salz, 1 Eßlöffel Wein
oder Limonisaft u. frischem Wasser leicht zusammen
rollt diesen Teig mehrmals aus, u. schlägt ihn
wieder zusammen wie den Butterteig u. läßt
ihn auch inzwischen ½ Stunde rasten.

Bröselteig zu süßen Kuchen.

No 1. Man schneidet 8 Loth Butter feinblättrig in
12 Loth Mehl, zerdrückt sie in diesem mit dem Wellholze
zerbröselt es mit den Händen, mischt 6 Loth Zucker dazu
mit Limonisaft u. etwas Salz und macht mit
1 oder 2 Dottern schnell einen Teig zusammen,

welchen man wenig verarbeitet, gleich ausstreicht u. verwendet oder an einem kühlen Orte zugedeckt ½ Stunde liegen läßt.

No II. Man treibt 12 Loth Butter mit 1 Dotter ~~8 Loth Mehl~~ ab und macht ab mit 16 Loth Mehl, 6 Loth Zucker 1 Loth geschälten Mandeln u. etwas Salz, schnell zu einem Teig den man ziemlich dünn austreibt.

No III. Man bröselt 8 Loth Butter mit 8 Loth Mehl ab, 8 Loth Zucker u. 8 Loth Mandeln, u. macht mit 2 Dottern den Teig zusammen.

No IV. Teig von 8 Loth Butter, 8 Loth Mehl, 2 hartgesottenen zerdrückten Dottern, 4 Loth Zucker 1 frischen Dotter, 1 Löffel Limoniensaft, 1 Löffel sauren Rahm, etwas Salz macht man leicht zusammen und läßt ihn wie Butterteig zusammengelegt auf Eis rasten.

No V. 16 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 6 Loth Zucker 3 hartgesottenen zerdrückte Dotter, 2 Loth süße u. einige bittere Mandeln, fein gestossen macht man mit 1 Ei u. wenig kalten Wasser zu Teig.

No VI. Zu Teig ohne Eier nimmt man 16 Loth Mehl, 8 Lot Butter u. 8 Loth Zucker.

Butterteig.

Das wichtigste zu einem guten Butterteige ist daß man das feinste Auszugmehl nimmt u. dieses sehr trocken, die Butter frisch fest u. glatt sei, u. daß der Teig an einem kühlen Orte (Keller) gemacht werde

Personen welche heiße Hände haben sind nicht dazu geeignet.
Man knetet zuerst 1 Pfd Butter auf dem Brette mit
beiden Händen einen Weile durch, formt sie zu einem
Ziegelle in der Dicke eines Daumens u. legt sie in
sehr kaltes Wasser oder zwischen Papier u. Casserol deckeln
auf Eis. Dann nimmt man ein Pfd Mehl auf
das Brett macht eine Grube in der Mitte gibt etwas
Salz 2 Loth Butter, 1 großes oder 2 kleine Eier,
etwas Limonensaft oder Wein u. hebt 1 Seidel
kaltes Wasser hinein u. knetet es 1/4 Stunde
tüchtig durch, wobei einige Anstrengung erforderlich
ist. Wenn der Teig recht zart u. weich wird und
unter der Hand schnalzt, so putzt man ihn zusammen
gibt ihm die Gestalt eines Brodes u. läßt ihn mit
einem Tuch bedeckt 1/4 Stunde rasten. Man
treibt ihn dann zu einem Viereck aus, legt die
mit einer Serviette abgetrocknete Butter darauf
schlägt den Teig wie ein Briefcouvert darüber zusammen
u. klopft ihn mit dem Rollholz etwas breit
damit alle Butter gleich verteilt ist u. keine Luft
darin bleibt. Dann treibt man ihn recht sanft
zur Größe von 1 1/2 Bogen Papier aus, wobei-
wobei man sich des Staubens so sehr man kann
enthalten muß. Nun schlägt man ihn zweimal
ein sodaß er dreifach aufeinander liegt, treibt ihn
nochmals aus, schlägt ihn ebenso ein u. läßt ihn
mit einem Tuch bedeckt 1/2 Stunde rasten. (Im
Sommer auch länger.) Nach dieser Zeit treibt man
ihn wieder aus, schlägt ihn wie früher 2 mal
nacheinander ein, läßt ihn wieder 1/4 Stunde rasten,
worauf man ihn austreibt u. nach Belieben
schneidet. Wenn die Butter sehr fest ist, muß man

auch den Teig fester machen. Wenn Butterteig unter
den Händen doch zu warm geworden ist, so schneidet
man ihn zu Scheiben, bestreicht diese leicht mit frischem
Wasser, schiebt sie wieder zusammen u. läßt ihn in einem
Tuch gewickelt 6 Stunden auf Eis liegen. Wenn der Teig
auf dem Bleche gebacken wird, so belegt man dieses
nochmals mit Papier oder taucht es in kaltes Wasser.
Blech oder Form bestreicht man nicht mit Fett. Die
Fläche des Teiges wird mit abgeschlagenem Ei mittelst
eines Pinsels oder einer Hühnerfeder vorsichtig
bestrichen, damit nichts über den Rand des Teiges
herabfließt, weil dies das gleichmäßige Aufsteigen
beim Backen verhindert. Er erfordert ziemlich starke
Hitze. Die untern braunen Krusten bei kleinen
Stücken kann man dann wegnehmen. Wenn
der Teig aufhört zu schäumen, ist er ausgebacken.

Zuckerglasur oder Eis.

Der Zucker muß sehr trocken, von der besten Gattung sein u. das Eiklar von sehr frischen Eiern genommen werden. Das mit Klar gerührte Eis dient vorzüglich, sowohl weiß, als gefärbt, um Backwerk mittelst einer kleinen Düte zu verzieren indem man Tropfen oder beliebige Arabesken in feinen Fäden darauf drückt, die Zeichnung macht man in der Luft, d. h. den Faden sinken lassen, wo er hin soll. Anfang u. Ende andrücken.

Man hilft nach dem Backen. (Torte darf nicht zu heiß sein) Auf Torten mit durchsichtigem Eis überzogen, kann man wenn es getrocknet ist, von undurchsichtigem weißem oder rotem Eise am Rande schöne Verzierungen machen. In der Mitte wird auf durchsicht. Glasur häufig von eingesetzt. Früchten ein Blumenstrauß oder Kranz aufgelegt.

Undurchsichtiges Eis. In einer tiefen Schale rührt man mit einem kleinen Kochlöffel das Klar eines großen Eies mit 16 Loth Zucker fast 1 Stunde und gibt, wenn es schon dick u. schön wird 1 Eßlöffel Limoniensaft nach u. nach dazu. Es muß steif glänzend u. zähe sein.

Man färbt es roth, mit einigen Tropfen Alkermessaft, gelb mit Pomeranzen Zucker u. Dort wo man auch etwas aufgelösten Safran dazu gibt.

Grün mit Spinatsaft welchen man mit Zucker verrieb.

Braun " Chocolade.

Kalte Glasur. Zu kaltem Wasser rührt man so viel Staubzucker dazu dass es wie eine dicke Chocolade wird. Wenn es recht gut gerührt ist, übergießt man damit das Backwerk u. läßt es im kühlen Ofen trocknen bis es eine Haut bekommt.

Warme Glasur. Man rührt den fein gestoßenen Zucker in einer Messingpfanne bis er heiß ist, zerdrückt schmilzt dann so viel siedendes Wasser dazu, dass es dickflüssig ist u. glasiert damit schnell das Backwerk. Läßt man zu lang stehen so stirbt es ab.

Feiner gekochter Chocoladenüberguss für Torten und Bäckereien. In einen Schneekessel gibt man auf 15 deka in kleine Stücke gebrochene Chocolade, 9 deka Zucker. (Staubzucker) und 9 deka Wasser. Diese Masse muss man am Feuer flüssig rühren, bis zur Fadenprobe kochen lassen, unter beständigem rühren überkühlen, bis sie glänzend und dicklich geworden ist.

Diese Masse genügt für eine Torte.

Suppen

Frühlingssuppe nennt man obige klare Suppe (Fleischsuppe) wenn man damit junge Gemüse u. Wurzeln, weichkocht worauf man die Suppe über kleinen Semmelscheiben anrichtet. Von gelben Rüben olivenförmig geschnitten, andere Wurzeln würfelförmig Kerbel, Erbsen u. s. w. nur ein paar Stückchen per Teller.

Einmach Suppe. Von Kalbs oder Geflügelfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch wird eingesalzen, dann mit Butter, Beinmark oder Schmalz [illegible] zugedeckt gedünstet, wobei man auch Zwiebel, gelbe Rüben Petersilienwurzel u. etwas Kohl nimmt oder geben kann. Wenn es mürbe ist u. Farbe bekommen nimmt man das Fleisch heraus, staubt Mehl in das Fett so viel es [illegible] läßt es anlaufen, vergießt es dünn mit Suppe u. seiht die Einmachsuppe nach dem Verkochen durch ein Sieb. Statt mit Wurzelzeug, kann man Fleisch auch in lichter Buttersauce mit fein geschnittener Petersilie geben, oder mit [illegible] oder Erbsen würzen. Statt dem würfelig geschnitt. Fleische gibt man geröst. Semmel hinein.

Fleck Suppe (Kaldaunen) Ein Pfd. Kuttelflecke kocht man (müssen vorher einige Stunden gewässert haben u. mehrmals in [illegible] Wasser gewaschen werden) mit Salz u. Wasser, wozu auch etwas Knoblauch gegeben werden kann u. schüttet diese

und dann weg. Schneidet man die Kaldaunen nudelig gibt sie zu mit Speck angelaufenen Zwiebel u. Petersilie nebst einer in Wasser vermischten Semmel, dünstet sie eine Weile ab, verkocht sie dann mit Suppe u. fein geschnittenem Kalbfleisch u. giebt geröstete Semmel dazu.

Jäger oder Klachelsuppe

~~wird mit~~ Schweinskopf u. Füße oder Halbstück frische Schwarte gekocht mit gesalz. Wasser Lorbeerblatt Zwiebelscheiben Thymian u. etwas Essig, sprudelt dann etwas Mehl mit etwas kalter Suppe u. Essig ab giebt es dann zur siedenden Brühe.

Kräuter Suppe

, Gundelreben, Petersilie Kerbelkraut Erdbeer, Brennessel u. s. w. Wenn sie gewaschen u. fein geschnitten sind, läßt man Mehl in Butter anlaufen, giebt die Kräuter dazu läßt es mit Suppe oder Erbsenbrühe gut kochen u. sprudelt es vor dem Anrichten mit 2 Eiern gut ab (geröst. Semmel).

Ritscher

Man kocht 1/2 Seidel gerollte Gerste u. 1/2 Seidel Bohnen (u. weicht sie die Nacht vorher ein.) Nun läßt man Fett zerschmelzen und Zwiebel, dann 2 Löffel Mehl ~~dazu~~ darin anlaufen, giebt die Gerste u. die abgeseihten Bohnen dazu u. so viel Suppe als es noch zum Verkochen braucht, doch muß es eine dicke nicht flüssige Speise sein. Man belegt sie in der Schüssel mit Selchfleisch oder Würsten oder Kraut jedes fein geschnitten darauf, auch ist es gut, würflig geschnittenen Speck oder Schwarten mit der Gerste zu kochen. Man kann auch mit etwas Essig säuern.

Eingetropftes.

In ein Seidelhäferl mit Schnabel gibt man 2 Eier, Salz und ungefähr 2 gehäufte Eßlöffel voll Mehl, daß der Teig, wenn man ihn mit einem Kochlöffel recht gut abgeschlagen hat u. diesen voll in die Höhe hebt, fließen kann, aber wenn man ihn in die siedende Suppe laufen läßt nicht zerrinnt sondern nudelartig aussieht. Beim eingießen ziemlich hoch über die Suppe halten.

Schlick = Krapfeln.

Butter oder Schmalz läßt man heiß werden u. geschnittenen Zwiebel Petersilie u. etwas Bröseln darin anlaufen u. gibt gebratenes Kalb oder Rindfleisch, Kalbs oder Lammlunge oder Herz gesotten u. fein geschnitten dazu. Wenn es eine Weile gedünstet wurde so läßt man es auskühlen u. mischt 1 Ei darunter. Nun machen wir einen weichen Nudelteig von 1 Ei u. etwas Wasser, treibt ihn nicht zu fein aus u. legt eine Reihe nußgroße Kügeln von obigem Haschee zweifingerbreit von einander entfernt auf den Teig, welchen man rund herum mit Ei bestreicht u. so breit überschlägt, daß die Häufchen gut bedeckt ist. Man drückt den Teig um die Häufchen fest rund mit einem umgestülpten Krapfenstecher oder mit d. Hand nieder, worauf man sie ausradelt.

Lungen Strudel (siehe vorher).

Leber Knödel. Man streift 8 Loth Kalbsleber aus u. passirt sie, läßt Zwiebel u. Petersilie mit Schmalz verdünsten, treibt das Fett mit 1 Ei ab, reibt von zwei Semmeln die Rinde weg u. weicht die Schmolle in Milch. Gut ausgedrückt wird die Semmel fein geschnitten, nebst Leber, Salz etwas Kuttelkraut, Majoran Neugewürz u. Bröseln zum Abtrieb gegeben. Man formirt nicht große Knödel u. kocht sie in Suppe.

Mehl Nockerl. Man treibt 4 Loth Butter od. Schmalz mit 4 Dottern ab, dann gibt man den Schnee der 4 Klar u. ungesiebt 3/4 Seidel Mehl u. etw. Salz dazu. Um Eier zu sparen nimmt man etw. Wasser od. Milch zum Abtrieb.
Zu Spinat u. dgl. röstet man sie in Schmalz auf einer Seite schön braun.

Schöberl 4 Loth Butter treibt man mit 4 Dottern ab, mischt 4 Löffel Obers den Schnee der 4 Klar u. 3 Loth Mehl nur leicht dazu, salzt es etw. füllt es in einen ausgewischten Casserol oder Kleinkuchenmodel ein, u. bäckt es schön gelb. Gestürzt wird es schiefwinklig geschnitten.

Gries Nockerl man treibt 3 Loth Schmalz u. 3 Eiern etwas Salz u. ½ Seidel Gries ab u. läßt es 1/4 Stunde stehen.

Semmel Pfanzerl: Man reibt von 12 Loth Semmel die Rinde ab u. weicht die Schmolle mit ungesottener 1 Seidel Milch festig ein. Dann treibt man 4 Loth Butter mit 3 Dottern ab, mischt die gedrückten Semmel, fein

 geschnittenen Petersilie, Salz u. den Schnee der 5 Klar dazu u. wenn es zu weich sein sollte von den abgeriebenen Laibchen füllt es in einem gut ausgeschmierten u. ausgebröselten Model u. bäckt es.

Bröselknödel 3 Loth Schmalz u. 3 Eier treibt man ab, mischt so viel Semmelbröseln dazu als der Abtrieb aufnimmt läßt es eine Weile stehen, einen Teil Bröseln kann man vorher mit Milch befeuchten. Man formt mit benetzten Händen nußgroße Knödeln u. kocht sie in Suppen oder bäckt sie in Schmalz.

Haiden Sterz. Man schüttet 1½ Seidel Haidenmehl in schwach 4 Seidel siedendes Wasser u. läßt es zugedeckt ungefähr 10 Minuten kochen, dann dreht man den ganzen Mehlklotz mit einem Kochlöffel um, das obere gegen unten, nachdem man das Mehl vom Topfrande gelöst hat. Man läßt es nun abermals langsam kochen, sticht aber während dieser Zeit einmal mit dem Kochlöffel durch den Mehlklotz hinab, damit das Mehl durch den Dunst besser verkochen kann. (Macht man den Sterz von einer größeren Masse so muß er auch im Ganzen ½ Stunde kochen) dann schüttet man etwas vom Wasser herab, läßt aber so viel daran, als man glaubt unter das Mehl verarbeiten zu können u. teilt dies mit dem Kochlöffel zu großen Brocken. Nun schüttet man einige Loth heißes Schmalz darüber (oder von ausgelassenen Speck) u. läßt den Topf zugedeckt seitwärts stehen ¼ Stunde. Nach dieser Zeit zerbröckelt man es mit einer großen zweispitzigen Gabel, gibt es auf die Schüssel, Schmalz oder Speck Grammeln darüber.

Saucen.

Zwiebel Sauce, In Schmalz läßt man etwas Butter zergehen u. gibt sobald es Farbe hat ziemlich viel ~~gehackte~~ Zwiebel Zwiebel dazu, wenn diese braun wird, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett läßt es gelbbraun werden und vergießt es mit Suppe u. etwas Wein oder Essig, dann kocht man die Zwiebel wieder mit u. passirt die Sauce vor d. Anrichten.

Warme Senf Sauce zu Zwiebelsauce, mit Butter u. Wein bereitet, gibt man Limonienschalen, einige Körner Pfeffer u. Neugewürz, etwas Lorbeerlaub, läßt sie gut verkochen dann mischt man einen Löffel voll Senf, Sardellenbutter und Limoniensaft dazu u. passirt sie, worauf sie nicht mehr kochen darf.

Gurken Sauce, Aus frischen Gurken, ausgedrückte Scheibchen gibt man in gelbe Einbrenne zu angelaufenem Knoblauch läßt sie eine Weile dünsten, gießt sie mit Suppe auf gibt etwas Essig u. paar Löffel sauren Rahm hinzu. Würzt sie mit Pfeffer.

Von eingelegten Gurken Man schneidet selbe dünn dünstet sie in gelber Einbrenne mit Suppe verdünnt u. etw. sauren Rahm.

Dill Sauce das Dillkraut wird von den Stengeln gezupft fein geschnitten in lichte Sauce gegeben und mit saur. Rahm gut verkocht.

Schwammen Saucen Von getrockneten Pilzen
Die mit warmem Wasser gewaschenen Schwämme schneidet man fein u. gibt sie in dünne lichte Sauce mit Petersilie, pfeffert sie ganz wenig u. kocht sie weich.
Man kann etw. sauren Rahm dazu geben.

Von in Essig eingekochten Pilzen. In lichte Einbrenne

gibt man die dünnblättrig geschnittenen Schwämme
dünstet sie eine Weile, vergießt sie dann mit Suppe
u. läßt die Sauce gut verkochen.

Von frischen Schwämmen. Man schneidet die
gewaschenen Schwämme dünnblättrig dünstet sie mit
Butter u. Petersilie bis sie weich sind, darauf man sie staubt
mit Suppe vergießt salzt u. gut verkochen läßt.
Man kann etwas Pfeffer u. Rahm dazu geben oder etwas
Limoniensaft besonders bei Champignons.

Sardellen Sauce. In dunkle Einbrenn von
2 Löffel Schmalz gibt man 2 Sardellen rein gereinigt
u. halbiert vergießt sie mit Suppe u. läßt sie gut verkochen
u. passiert sie dann. Oder man schneidet die Sardellen
würflig.

Mit Rahm. Man giebt in helle Einbrenn Sardellen
Schalotten u. Petersilie (klein gewiegt) vergießt sie
mit Suppe gibt sauren Rahm oder Limoniensaft dazu.

Paradies Äpfel (Tomaten) Sauce. Man nimmt die
Casserolle in welcher man sie bereiten will, voll
mit Par. schneidet sie auseinander u. dünstet sie
mit Fett weich, staubt ein paar Löffel Mehl dazu
vergießt sie mit Suppe, zuckert die Sauce ziemlich
stark läßt sie gut kochen u. passiert sie.

Oder man gibt zum Dünsten mit etw. Butter 1 Stück
Zwiebel u. einige Pfefferkörner u. zum Vergießen auch
etwas Wein. Klein wenig Salz.

Preiselbeer Sauce. In heißer Butter läßt man etwas Mehl verlaufen, gibt einige Löffel voll Preiselbeeren hinein, (frische oder eingelegte) u. etwas Suppe, Wasser oder Wein dazu u. zuckert die Sauce.

Kren Sauce. Semmelbröseln in Schmalz angelaufen, läßt man mit Suppe u. etwas Essig gut verkochen u. mischt kurz vor dem Anrichten geriebenen Kren u. sauren Rahm darunter.

Kalte Saucen, Essigkren. Kren wird gerieben u. mit Essig, Salz, Zucker gemischt.

Apfelkren wie oben nur wird geriebene Äpfel dazugegeben.

Grüne Butter Sauce (Eine Art Mayonaise)
Fein gewiegte Kräuter stoßt man mit 1 Löffel Kappern 3 hartgesottenen Dottern 5 Sardellen und gibt nach und nach 8 Loth Butter u. 4 Loth Oel dazu, verrührt es mit etwas Essig u. stellt die Sauce bis zum Gebrauch in kaltes Wasser.

Holländische Sauce. In einer Casserole gibt man 5 Loth Butter, 3 rohe Dotter, einige Löffel voll Fischsud oder Suppe, 1 Löffel Limoniensaft 2 Löffel Essig, Salz, weißen Pfeffer u. rührt es auf d. Feuer bis es so fest ist, daß die Dotter die Sauce dicklich machen, worauf man sie vom Feuer genommen noch etwas rührt, u. gleich über warmen gesottenen Fisch anrichtet oder in einer Schale beisetzt.

Gemüse. (Eingebrannt)

Spinat, gereinigt, gewaschen, gesalz. Wasser gekocht, dann abgegossen, mit kalter Wasser überschüttet dann gewiegt. Man lässt ein Mehl in Schmalz verlaufen giebt ein paar Zehen Knoblauch fein geschnitten u. den Spinat dazu vergiesst ihn mit Suppe. Würzt ihn mit Pfeffer u. lässt ihn nur 1/4 Stunde verkochen.

Man kann auch statt Suppe mit Milch vergiessen, wodurch er auch schöner grün wird.

Salat. Der lange Schiß oder Bindsalat ist zum Kochen am besten. Wenn er weich gesotten ist, schneidet man ihn nur ein wenig u. giebt ihn in lichte Einbrenne mit Knobl. u. Petersilie.

Kohl, wird grobnudelig geschnitten mit Knobl. eingebrannt und gepfeffert.

Kraut bereitet man wie Kohl, jedoch ohne Pfeffer u. kocht dafür Kümmel mit.

Gurken. Geschnitten, gesalzen giebt man sie in gelbe Einbrenne mit Knobl. dünstet sie vergiesst sie mit Suppe u. Essig. ([illegible] Rahm

Kohlrabi, nudelartig geschnitten, die Rüben würfelig oder blättrig, alles extra gekocht. Lässt in Schmalz Mehl Zwiebel Petersilie verlaufen giebt die gekochten Rüben mit dem Sude dazu u. die nötige Suppe. Die Blätter hackt man ab u. mischt sie dann dazu.

Weisse Rüben werden würflig geschnitten mit Kümmel gekocht u. in lichte Einbrenne gegeben.

Schwarzwurzel in Buttersauce. Man schabt die schwarze Haut ab, legt die Wurzeln, dann in Wasser mit Essig gemischt, schneidet sie zu Stücken. dann wäscht man sie in reinem Wasser, u. dünstet sie mit etwas Suppe, Salz, Limonienscheiben u. Butter in einer bedeckten Casserole weich u. giebt sie mit dieser Sosse in Buttersauce.

Schwämme, Gereinigt, geschnitten, gedünstet giebt Petersilie, Salz, Pfeffer u. etwas Essig dazu u. etwas Stauben. (Auch sauren Rahm.

Gemischter Salat. Grüner Salat, Erdäpfel, Sellerie, Schwarzwurzel, weiße Bohnen, rote Rüben würfelig geschnitten, grüne Bohnenschoten stiftelig geschnitten sträusschenförmig in der Salatschüssel angerichtet, mit zu Scheiben geschnitt. hartgesottenen Eiern garnirt in Essig gekochten Schalotten belegt u. mit Essig u. Öl, dem man hartgesottene passirte Dotter, fein geschnittene Sardellen Salz u. Pfeffer beimischt, übergeschüttet.

Triett. Zwieback oder gebähte Semmelschnitten legt man in eine Compotschüssel, giebt ½ Stunde vor dem Essen gezuckerten Wein darauf damit die Schnitten sich erweichen u. vor dem Auftragen gestossenen Zimmt u. Wein. den Wein kann man mit Zucker u. Wasser kochen u. kalt über die Schnitten geben.

Rindfleisch als Saftbraten.

Ein schönes Stück Schweinsbratl oder Rostbratenfilet wird in ein Tuch gedrückt, geklopft, dann gesalzen auf Kernfett, oder Speckschnitten. Zwiebelscheiben gelbe Rüben 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner u. etwas Wasser gegeben und gut zugedeckt gedünstet bis der Saft eingegangen u. die Zwiebel lichtbraun wird. Worauf man Fleisch Brühe oder Wasser darauf giebt

Mit schwedischer Sauce. man durchzieht es mit Speck setzt es, giebt auch etwas Sellerie, Weißwurz u. Petersilie u. zwei Gewürznelken dazu nebst Butter u. weißen Wein.

Rostbraten 2 – 3 Pfd. Lungenbraten gesalzen mit Speck durchzogen auf Beinmark gelegt einige Zwiebel scheiben, etwas gelbe Rüben u. dünstet in anfangs im eigenen Safte, dann mit süßem Weinmost bis er Farbe hat, worauf man Brösel von Kornbrot, Limonienschalen einige Zibeben u. Gewürznelken u. 1 Lorbeerblatt dazugibt u. wenn die Brösel verglanzt sind, Weinmost so oft der Saft eingeht
Beim Anrichten mischt man in den Saft fein geriebenen Kren.

Gulyáshus (Zitterfleisch Gulasch) Man schneidet 4 – 5 Loth Speck klein würfelig u. läßt ihn heiß werden schneidet eine große Zwiebel die man in das heiße Fett giebt nebst Paprika. Wenn die Zwiebel ~~braun~~ gelb ist

2 Pfd. daumendick geräucherten Fleisch 1 Löffel Kümmel dazu kann man als Verfeinerung der Würze noch nehmen: Dragon, Majoran, 1 Lorberblatt 1 Salbeiblatt etwas: Quendelreben u. 1/2 Seidel roth Wein 1/2 Stunde mitgekocht

Rostbraten. Mürbe abgelegene Rostbraten geklopft u. gesalzen, gibt man in heißes Schmalz in eine Pfanne u. bratet sie auf großer Hitze ab. dann gibt man ziemlich viel geringelte Zwiebel in das Fett u. wenn sie gelb ist, etwas Suppe damit ein wenig Saft wird u. richtet sie gleich an. Man bestreut ihn vor dem Anrichten mit fein gehackten Knoblauch.

Abgeschmalzenes Rindfleisch gekochtes u. in Stücken geschnittenes Rindfleisch, legt man in eine Schüssel, sprudelt 1 Löffel Mehl mit 1/2 Seidel saurem Rahm, etwas Suppe u. Essig ab, schüttet es darüber macht fein geschnitt. Knoblauch, Petersilie u. Kümmel zusammen, streut dies auf das Fleisch, gibt heißes Fett darüber u. läßt es aufkochen.

Fleisch Roulade mit Speck, man bestreicht die Schnitzel mit fein geschnittenen Schalotten Petersilie Sardellen, streut Pfeffer darauf und legt auf jedes ein fingerdickes Stückchen Speck, rollt u. bindet sie. Auf Speck, Zwiebel u. gelbe Rüben gelegt, bratet man sie, staubt die Würzeln, vergießt sie mit Suppe u. gibt Limonensaft u. Schalen dazu. Mit der passirten Sauce läßt man sie noch mürber dünsten.

Fleisch Krapfel oder Hachis Cotaletten.

Gebratenes Rindfleisch, sehr fein geschnitten, gibt man zu angelaufenen Zwiebeln u. Petersilie dann mischt man halb so viel Semmel, als Fleisch war, in Milch oder Suppe geweicht, gut ausgedrückt dazu, etwas Salz u. soviel Ei, daß es festig wird, aber sich doch zu Schnitzchen formieren läßt. Man dreht sie in Bröseln u. bratet sie mit Schmalz ab. Man macht sie auch durch ein hineingestecktes Stückchen abgeschabte Petersilienwurzel statt des Beines, wie Cotaletten aussehend.

Gefüllte Kalbsbrust

Sie wird meistens mit Semmelfülle (Seite) gefüllt. Es wird an der breiten Seite der Brust angefangen u. das dünne Häutchen mit einem Messer von den Rippen losgelöst. Wenn die Fülle hineingebracht ist näht man es zu. Ungefähr 1 Stunde braten.

Hammel oder Schöpsenbraten auf Wildbretart.

Man reibt einen Rücken oder Schlegel mit grob gestoßenem Gewürzen Knoblauch, Wachholderbeeren Lorbeeren oder Citronenschalen ein u. läßt ihn in ein Tuch gewickelt mehrere Tage an einem kühlen Orte liegen, worauf man siedende Beize No II (Seite) darüber gießt. Man begießt ihn beim Braten mit Schweinschmalz, der geseihten Beize u. saur. Rahm.

Schweinsbraten.

Das Fleisch wird mit Salz, Pfeffer, Kümmel (Neugewürze) eingerieben, nebst etwas gedrückten Knoblauch.

Wild aller Art muß einige Tage abliegen, oder in die Beize kommen.

Back Hühner. In Stücke geschnitten dann gesalzen, nach einer Weile in Mehl darauf in Wasser (oder abgeschlagene Eier) getaucht u. dann in Bröseln getaucht, werden schön gelb in Schmalz gebacken. Wenn alle Fleischstücke gebacken sind gibt man noch die eingebräuselten Leberln u. Magerln in das Schmalz dann bäckt man eine Hand voll Petersilienblätter, die man beim Anrichten oben darauf streut. Man speist dazu grünen Salat.

Kalbfleisch gebacken (wie oben)

Schweinefleisch " " "

Kaninchen " " "

Hirn. Gebacken.

Man legt das Hirn durch mehrere Stunden in frisches Wasser, schneidet dann fingerlange und fingerdicke Streifchen davon, welche man salzt, mit Mehl bestreut, in Ei u. Bröseln dreht und in einem flachen Geschirr in Schmalz bäckt u. auf Gemüse oder Ragout giebt.

Geröstet. In frisch gemachte Butter giebt man feingeschnittene Petersilie u. Zwiebel u. so bald diese gelblich werden, das ausgewässerte gepasste Hirn. Wenn es eine Weile gedünstet ist gibt man Salz u. Pfeffer dazu.

Beuschel (Gelinge)

Man schneidet die gekochte Lunge in Streifchen macht eine braune Einbrenne mit Zwiebel u. giebt sie hinein vergießt sie mit Suppe u. etwas Essig würzt sie mit Salz, Cytronen Limonienschalen u. Neugewürz.

Leber

wird abgehäutet stark messerrückendick geschnitten (blätterig) in eine Pfanne auf Speckschnitteln u. geringelte Zwiebel gegeben u. auf starker Hitze einige Minuten geröstet, bis sie nicht mehr roth ist. Man bestreut sie nun mit Salz u. giebt sie zu Gemüse u.s.w. (Etwas Pfeffer u. Salz.)

Leber mit Blut, man fängt das Blut beim Abstechen auf, lässt es stocken giesst das Wässerige davon weg das Dicke hackt man mit der Leber fein zusammen. Dann giebt man fein geschnittene Zwiebel in heißes Fett, wenn sie angebräunt ist, das Gehackte, röstet es kurz, salzt es garnirt es mit gedünstetem Reis.

Leber gebacken. Die in Stücken geschnittene Leber wird in Mehl dann in Wasser den Brösel gedreht dann in Schmalz gebacken.

Euter, erst gekocht dann wie oben gebacken.

Kalbs-Bries oder Milch gebacken (wie Leber)

" " **fricassirt.** Das zu Stücken geschnittene Bries dünstet man mit Butter, fein geschnittenen Schaloten u. mit Limoniensaft. Man legt es herein ~~[illegible]~~ Mehl in d. Fett, läßt es anlaufen, vergießt es mit Suppe u. fricassirt die Bries mit Dottern u. Limonensaft. (Die Dotter werden mit der Suppe u. Limoniensaft schäumig geschwindelt, (recht warm [illegible] mit Suppe) (mit ~~[illegible]~~ Rahm u. Mehl schlagen): Man stellt es dann wieder aus ~~[illegible]~~ u. rührt bis es dick wird.

Pilaw (Reis mit Wasser auf türkische Art)

Man wäscht 1 Seidel Reis u. gibt ihn in 2 Seidel gesalz. siedendes Wasser, deckt den Topf gut zu, und läßt das Wasser ganz einkochen. Man zieht dann den Topf auf einen kühleren Teller zurück u. schüttet 4 Löffel voll Fett heiß auf den Reis (Geflügelfett) in welchem man es mit zweizinkigen Gabel [illegible]. Nachdem man ihn ½ Stunde stehen läßt gibt man ihn mit einer Gabel auf die Schüssel.

Dann wird gebratenes Geflügel, Lamm oder Hammelfleisch würfelig geschnitten, mit seinem Safte darunter gemischt.

Zaja

Man macht Strudelteig von 1 Seidel Mehl, lauem Wasser u. etwas Salz, zieht ihn nach dem Rasten fein aus, schneidet von der Hälfte 10 Stück, die man auf einem mit Rand versehenen Bleche übereinander legt u. dabei jeden Flecken mit zerlassener Butter bestreicht. Nun streicht man die Fülle auf u. legt den Rest des Teiges zu Stücken geschnitten u. mit Fett bestrichen darauf. Zur Fülle wird 1 Pfd fettiges Rindfleisch fein geschnitten, mit Fett Zwiebel u. etwas Suppe gedünstet mit Paprika u. Majoran gewürzt gesalzen u. wenn es genug gekocht ist ausgekühlt mit ½ Seidel [illegible] u. ½ Ei vermischt. Ziemlich warm gebacken schneidet man den Flecken zu längl. Stücken.

Blaugesottene Fische

Dazu eignen sich nur Fische die man nicht schuppen braucht als: Forellen, Karpfen, Saiblinge, Huchen, Rutten, Hechten u. dergl. da nur der Schleim der unverletzten Haut blau wird, weshalb man sie auch gleich nach dem Tödten kochen muß. Nachdem sie getödtet, ausgenommen u. ausgewaschen sind legt man sie mit der offenen Seite in eine Bratenschüssel damit der Rücken in der Höhe ist und übergießt diese mit heißem Weinessig wodurch die Haut blau wird. Das Wasser muß schon früher kochen damit man die Würzeln [illegible] ehe man die Fische hineingibt, worauf man sie

von der Schüssel mit dem Essig, wenn sie mit der Hand zu berühren hinein gleiten läßt. Man kocht mit dem Stockgesetz. Wasser, Zwiebelscheiben, gelbe Rüben Petersilie Lorbeerblätter, Thymian u. ganzen Pfeffer. Die Fische müssen von diesem stark gesäuerten Wasser vollkommen bedeckt sein und mit durchaus gleicher Hitze ohne Deckel nur siedend heiß erhalten werden, (beim starken Sieden reißt die Haut) bis die Augen wie Perlen heraustreten. Man legt ein Löschpapier darüber u. läßt sie eine Weile beiseite stehen. Kleine Fische brauchen nur einige Minuten, große eine halbe Stunde zu kochen u. ebensolange abzustehen. Man reicht sie in einer Schüssel bespritzt sie mit Essig u. gibt einen Eßlöffel gehackten Gewürze dazu. Kann auch mit grüner Petersilie zieren.

Mit holländischer Sauce (siehe Seite)

Abgeschmälzte Fische. Gekochte Fischstücke gibt man in etwas von abgeseihten Brühe in eine Schüssel streut Bröseln darüber (mit feingeschnittener Petersilie u. Knoblauch) u. schmälzt sie mit heißer Butter ab.

Mit Essig u. Öl, schmückt die Fische mit Petersilie u. gibt Pfeffer u. Essig u. Öl darüber.

Schnecken, sie bleiben solange genießbar als sie in Gehäuse eingeschlossen sind. Man wäscht sie u. kocht sie ungefähr 1 Stunde lang in Salzwasser da kann man sie mit einer Spicknadel leicht heraus

gießen kann, was geschehen muß solange sie noch heiß sind. Wenn sie nicht im Gewürze serviert, sondern anders bereitet werden, schneidet man den Krebs den Schweif u. die Beine weg.

Im Gewürze, Abgeschält gibt man sie zwischen einer Serviette auf die Schüssel u. sauren Rahm oder heiße Butter mit Limoniensaft aufgekocht, besonders dazu.

Mit Sardellen. In einem Tiegel läßt man Butter heiß werden, dann Petersilie Zwiebel u. Trüffel darin ~~durchkochen~~ anlaufen u. fein geschnittene Schalotten u. Sardellen damit durchkochen.

Froschkeulen

Frisch abgezogen. Die rein gewaschenen Froschkeulen kocht man mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebel, Thymian, richtet sie mit dieser kurz eingekochten, geseihten Brühe an, bestreut sie mit Trüffeln u. Petersilie u. schmelzt heiße Butter darüber.

Gebacken (wie üblich) serviert mit Petersilie bestreut.

Eierspeisen

Ochsenaugen. Man bäckt zu Ringen geschnittene Semmeln in heißem Schmalz. Wenn sie schön gelb sind, legt man sie in eine mit Butter beschmierte Schüssel gibt etwas guten sauren Rahm dazu und in jeden Ring 1 rohes Ei. Nun gibt man Salz u. Rahm darauf, deckt die Schüssel zu und stellt sie in das Rohr bis das Eiweiß gestockt die Dotter aber noch weich sind.

Gefüllte gebackene Eier. Man füllt die inwendig mit Tiegel ausgestrichenen, halbierten hartgesottenen Eier, füllt sie mit folg. Ragout: Man stoßt die Dotter mit in Milch geweichter Semmel (gut ausgedrückt) mischt es passirt zu einem Abtreiben von 2 Loth Butter 1 ganz 1 Dotter, gibt würflig geschnittenen Sardellen, Salz, Pfeffer dazu, füllt damit die Eier gehäuft an, bestreicht sie mit Butter u. streut Brösel darüber. Den Rest mischt man mit sauren Rahm, legt auf diesen die gefüllten Eier in die Schüssel u. bäckt sie am Herd.

Mehlspeisen (Ordinär) Nudeln. Abgeschmalzene

Nudelteig (Seite) von 2 Seidel Mehl messerrückendick ausgetrieben, schneidet man zu kurzen Nudeln, kocht sie in gesalz. Wasser u. schüttet sie in einen Durchschlag. Man richtet sie in der Schüssel bergartig auf, bestreut sie mit gelb gerösteten Bröseln u. gießt das Fett darüber. (Man kann auch Semmelbrösel oder Topfen dazu mischen.)

Schinkenfleckerl Nudelteig von 1 Seidel Mehl schneidet man in Messerrückenbreiten Fleckerln, siedet sie in Salzwasser, gießt sie abgeseiht in 2 Loth frische Butter, schüttelt sie einigemale auf und läßt sie auskühlen. Indessen schneidet man 16 Loth Schinkenfleisch fein, mischt es mit 2 Dottern oder 2 ganzen Eiern u. ½ Seidel sauren Rahm, rührt es unter die Fleckerln u. läßt sie am Boden gelb werden, oder füllt sie ausgekühlt in einen mit mürben Teig ausgelegten Model u. bäckt sie.

42. Kärntner Nudel (Taschkerln)

Man sprudelt ein Ei mit ½ Seidel kalten Wasser u. etwas Salz ab u. mischt es in einer Schüssel mit ungefähr 1½ Seidel Mehl zu einem weichen zarten Teige, der man auf dem bemehlten Nudelbrette noch recht gut wie Strudelteig abarbeitet, zu einer Wurst aus rollt u. diese in Scheiben schneidet. Einzelnes Stück treibt man mit dem Rollholze nach einer Seite hin zu einem länglichen Flecken aus, legt diesen auf die linke Hand gibt einen gehäuften Eßlöffel voll von der Fülle darauf, schlägt den Teig über u. drückt in den Rande zusammen wodurch die Form eines stark gefüllten Schlickkrapferls entsteht. Nun wird der Teig noch besser geschlossen und in kleine Falten übergebogen damit die Fülle nicht heraus kann, was man bewerkstelligt, indem man den Teigrand mit zwei Fingern faßt, etwas auszieht u. u. zurückbiegt, u. so fort nebeneinander. Wenn alle Scheiben gefüllt sind, kocht man die Taschkerln in gesalzt. Wasser u. schmalzt sie mit Bröseln u. Schmalz ab.

Die Füllen dazu sind folgende:

Birnen u. Äpfelfülle: Saftige Birnen schneidet man ungeschält fein zusammen dann gibt man in Butter angelaufene Brösel, Zucker u. Zimmet dazu füllt es wie oben angegeben. [illegible] die

gekochter Zwetschken zum abschmalzen mit Mehl u. Butter oder Brösel.

Zwetschkenfülle wie oben (oder Powidl)

Mohn u. Nußfülle. Gestoßenen Mohn oder fein geschnittene Nüsse mischt man mit etwas Honig u. mit Obers befeuchteten Bröseln.

Topfenfülle. In Butter läßt man Petersilie oder Knoblauch u. Brösel anlaufen, giebt geriebenen Topfen dazu mischt es mit Dotter u. saurem Rahm. [illegible] fertig, salzt ab u. schmalzt die gekochten Nudeln dann mit Butter u. Bröseln ab.

Specknudeln. Man siedet ein Stück fettes frisches Schweinefleisch, schneidet es recht fein u. mischt es mit Semmelbröseln u. Ei. Davon füllt man nußgroße Kugeln in weichen Nudelteig wie die Kärntnernudeln, siedet sie in Salzwasser u. schmalzt sie mit Bröseln u. frischem Speck ab.

Zwetschkenknödel. Von 2 Seidel Mehl 2 Eiern 4 Loth Butter etwas Salz u. kalter Milch (Wasser) schlägt man einen Teig mit dem Kochlöffel recht gut ab, treibt ihn dann auf dem mit Mehl bestreuten Nudelbrett dick aus, schneidet viereckige Stücke, legt in jedes eine frische Zwetschke und drückt den Teig schön rund darüber zusammen. Man kocht sie in Salzwasser u. schmalzt sie mit Butter u. Bröseln ab.

[illegible]

Gries Knödel. Mit 1 Seidel siedender Milch brennt man 1 Seidel Gries ab, läßt ihn auskühlen, worauf man ihn zu 3 Loth Butter in eine Schüssel gibt und abtreibt. Sodann rührt man 2 – 4 Eier dazu, macht davon 15 Knödel u. kocht sie in gesalz. Wasser. Wenn man sie mit Bröseln u. geriebenem Käse bestreut, abschmalzen oder Zwetschken Pfeffer dazu nehmen.

Zwetschken Pfeffer oder Mus. Man läßt Bröseln in Schmalz anlaufen, gibt den Zwetschkensud, dann etwas Zucker, Zimmet, Gewürznelken, Limonienschalen u. Essig oder Wein u. die indessen passirten oder fein geschnittenen, weich gekochten Zwetschken.

Geröstete Gries Noken (Holzknecht Noken)
Vier Loth Schmalz schüttet man heiß über 1½ Seidel gesalzenen Gries, dann macht man ihn mit siedendem Wasser zu einem ziemlich weichen Teig, läßt ihn eine Weile stehen, worauf man davon große Noken in siedendes gesalz. Wasser einkocht. Wenn sie gekocht u. abgeseiht, röstet man sie in Schmalz auf einer Seite schön braun.

Polenta, Wie Haidensterz (Seite   ) dann abgeschmalzen.

1 mit **Käse**, von ziemlich weich bereiteter Polenta gibt man in einen mit Butter ausgeschmierten glatten Form

Casserole od. dergl. streicht sie selbiger dick aufeinander u. streut feinblätterig geschnittenen kalten Schafkäse darüber streicht von der Polenta auf u. wechselt so ab, bis die Form voll ist, worauf man die letzte Schichte mit Butter übergießt u. es mit Oberhitze bäckt, damit es eine gelbe Kruste bekommt dann stürzt.

Schmarn.

Mehl Schmarn. Man sprudelt 1 Seidel Milch, 3 Eier, Salz u. 3/4 Seidel Mehl gut ab, schüttet dies in 3 Loth heiß gemachtes Schmalz ungefähr zollhoch ein u. stellt es anfangs in das Rohr wodurch er ~~schnell~~ schöner in die Höhe geht. Dann nimmt man es heraus auf ziemlich jähe Hitze u. wenn es unten schön braun geworden ist dreht man es mit der Schmarnschäufel um, lässt es am Boden wieder braun werden, zerreißt es dann mit einer Gabel zu großen Stücken u. richtet den Schmarn bald an. Man kann grünen Salat, gedünstete Zwetschken oder frische Milch dazu geben.

Kaiser Schmarn. Man sprudelt dazu 1 Seidel Obers mit 5 Dottern ½ Seidel Mehl u. etwas Salz ab, gibt die 5 Klar, zu Schnee geschlagen, dazu u. bestreut den Schmarn beim Anrichten mit Vanille Zucker. Oder man gibt beim Absprudeln Zucker u. Rosin. in den Teig,

Semmel Schmarn. 4 Semmel, denen man die Rinde weggerieben, schneidet man feinblätterig, schüttet 1 Seidel Milch mit 3 Eiern darüber (abgesprudelt) u. mischt es gut u. streut dabei Rosinen u. Weinbeerl

 lässt es eine Weile stehen, damit sich die Semmeln erweichen, dann gibt man es in 3 Loth heißes Schmalz, sticht es immer wieder auf, wenn es am Boden braun wird und bestreut den Schmarren beim Anrichten mit Zucker u. Zimmet.

Äpfel=Schmarn. Einige säuerliche Äpfel geschält zu dünnen Scheiben geschnitten, gibt man in das heiße Schmalz, dann, wenn sie etwas weich werden Schmarrnteig darüber mit dem man sie durchsticht u. mischt. Oder man mischt die Äpfel nudlig geschnitten nebst Rosinen zu abgeröstetem Semmelschmarrn u. dünstet ihn mit.

Kirschen Schmarn. Man sprudelt 4 Dotter mit ein paar Löffel voll Zucker schaumig, dann ½ Seidel Obers ¼ Seidel sauren Rahm u. ¾ Seidel Mehl dazu, mischt den Schnee der 4 Klar u. abgezupfte Kirschen dazu, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne u. bäckt es dann eingegossen mit Oberhitze, dann wird es mit Gabeln wie Schmarn zerrissen u. mit Zucker bestreut.

Gries Schmarn. In 1½ Seidel kalte Milch sprudelt man 1 oder 2 Eier, Salz u. ¾ Seidel Gries, lässt es ½ Stunde stehen dann gibt man es in 4 Loth heißes Schmalz. Und behandelt es wie andern Schmarn.

Reis = Schmarn. Zu dick u. weich gekochtem Milchreis mischt man Eier, daß er saftig wird, die Klar

selb schon, dann Weinbeerl, Rosinen u.
Zucker u. gibt sie in heißes Schmalz wie andere Schmarn.

Tomerl oder Ofenkater. Von Weizenmehl

1 Seidel Milch, 1 Ei 1/2 Seidel Weizenmehl u. Salz sprudelt man gut ab gießt es zollhoch in eine stark mit Schmalz ausgeschmierte Casserole u. läßt es ohne aufzurühren mit Oberhitze schön braun u. resch werden.

Von Heidenmehl. In 3 Seidel Milch sprudelt man 5/4 Seidel Heidenmehl u. etwas Salz. Gießt es fingerdick in eine mit Schmalz geschmierte Casserole u. bäckt

Von Kukuruzmehl. 2 Seidel süße, saure, oder Buttermilch sprudelt man mit 1 Seidel Kukuruzmehl, Salz u. etwas Rindschmalz oder zerlassenen ausgelösten Speck ab, schüttet es nur fingerdick in eine starke ausgeschmierte Bratpfanne u. bäckt es im Rohre resch u. braun. Wenn man das Mehl mit siedender Milch abbrüht u. gleich bäckt, wird es locker selbst ohne Eier dabei wären.

Im Schmalz gebackene Mehlspeisen.

Gries Würstchen u. Krapfeln. Man kocht Gries mit Milch, Zucker u. etwas Butter dick u. weich u. streicht ihn zum Erkalten fingerdick auf ein mit Fett bestrichenes Blech. Man formt Würstchen oder sticht aus Gries mit dem Krapfenstecher aus, wendet das Blech um die Stückchen abnehmen zu können, taucht sie in Ei u. Bröseln bäckt sie in Schmalz u. bestreut sie mit Zucker u. Chocolade oder Vanille

Reis Würstchen u. Krapferln. Man kocht Reis in Milch dick, aber nicht zu weich, gibt Zucker u. Vanille oder Zimmet oder Pomeranzen Geruch dazu u. verfährt wie bei den Gries Würstel.

Mit Salse, bei 8 Loth Reis läßt man 2 Loth gestoß. Mandeln u. Zucker mitkochen, nimmt den Reis während des Ueberkühlens löffelweise auf Stückchen von Oblatten, drückt sie dünn aus einander, gibt Marillensalse darauf u. formirt sie zu Würstchen oder Birnen, die man erkaltet in Ei u. Bröseln dreht u. bäckt u. bei Birnen als Stengel ein Stückchen Zimmet einsteckt.

Mit Rosinen. In den heißen Reis mischt man Rosinen, Weinbeeren, feingestoßene Mandeln, dann etwas Butter u. 2 Dotter, formirt ihn erkaltet zu Würsteln oder sticht Krapfen aus. (wie oben)

Mit Creme. Man formirt kleine Kugeln dreht sie in Ei u. Bröseln, bäckt sie, giebt dann Chocolade oder Caramelcreme darüber. (Seite 8)

Mandel Bröckel. Von 8 Loth süßen u. 1 Loth bitteren Mandeln bereitet man einen Mandelmilch, (Seite) welche man mit 3 Loth Reismehl u. 6 Loth Zucker mit Pomeranzen Geruch auf dem Feuer zu einem glatten Koch rührt. Man streicht es fingerdick auf ein Blech, läßt es erkalten, worauf man es zu kleinen Vierecken schneidet u. zum Abnehmen desselben das Blech erwärmt; sie werden dann in Weinteig (Seite)

getaucht, in Schmalz gebacken, mit Zuckersand bestreut, welchen man darauf mit glühender Schaufel brennt.

Schlüssel Krapfen (Auch Schneeballen gen.)

Brandteig (Seite) von 1 Seidel Milch, 2 Loth Schmalz, 1 Seidel Mehl u. etwas Branntwein wird nachher mit 4 Eiern u. 3 Dotter welche man nach u. nach dazu gibt, gestossen u. abgetrieben. Man legt davon mit einem in das heiße Schmalz getauchten Eßlöffel nußgroße Krapfen in das Schmalz, indem man den Teig, rund vom Löffel herabstreift, schüttelt die Pfanne, damit sie aufblähen u. bäckt sie schön braun. Nachdem man sie herausgenommen u. das Fett gut abtropfen lassen, schneidet man einen Deckel ab, füllt Salse in den leeren Raum, gibt das abgeschnittene Stück wieder darauf, bestreut sie mit Vanille Zucker u. legt sie über einer Serviette auf die Schüssel.

Spritzstrauben. Brandteig (Seite) von 1 Seidel Obers u. 1/2 Seidel Mehl treibt man mit 6 Eiern ab, füllt damit die in das heiße Schmalz getauchte Straubenspritze steckt den Stempel an, drückt ihn langsam ein u. hebt damit über der Schmalzpfanne in die Runde daß die hineinfallende Straube schneckenförmig zu liegen kommt u. schüttelt die Pfanne, sobald die Straube eingedrückt ist. Wenn sie unten schön braun dreht man sie mit dem Backlöffel vorsichtig um, beim anrichten stark mit Zucker bestreuen.

Gebackenes Obst.

Äpfel. 8 – 10 St. Maschanzger, Rost- oder säuerliche Äpfel werden geschält, zu Scheiben geschnitten u. das, nachdem man das Kernhaus ausgeschnitten einzeln zuerst in Mehl dann in Weinteig (Seite   ) getaucht. Man bäckt sie in Schmalz u. bestreut sie mit Zucker.

Zwetschken. Schöne Zwetschken werden geschält gibt eine abgezogene Mandel statt des Kernes hinein, taucht sie in guten Schmarrenteig (Seite   ) oder zerrinnenen dünnen Germteig, bestreut sie nach dem Backen mit Zucker u. Zimmt.

Schlosserbuben. Nachdem man große gedörrte Zwetschken gesotten hat, läßt man die Kerne aus und gibt dafür in jede eine abgezogene Mandel. Man taucht sie einzeln in Schmarren Teig oder Weinteig, bäckt sie in Schmalz u. bestreut sie mit Zucker u. Chocolade.

Gefüllte Äpfel Man schält kleine Lestäpfel sticht das Kernhaus aus u. macht von Äpfelstückeln für jeden 2 Stöpsel stellt einen als Boden in jed. Apfel füllt Quitten oder Marillen Salse oder Weichselkoch ein, gibt oben den anderen Stöpsel darauf, dreht die Äpfel in Mehl, dann Ei u. Bröseln bäckt sie in Schmalz u. bestreut sie mit Vanille Zucker.

Gebackene Hollunder u. Akazien Blüthen

Dolden von Hollunder oder weißer Akazien legt man in Wasser, schwingt sie aus, taucht eine nach der andern in Bier oder Schmarrnteig (Seite) bäckt sie in heißem Schmalz ohne sie umzukehren u. stürzt sie mit den Stengeln in die Höhe mit Zucker bestreut auf die Schüssel.

Salsen schnitten.

Eingebröselt. Von abgeriebenen Semmeln werden kleine fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salse oder Zwetschkenmus bestrichen, mit einer andern Schnitte bedeckt und mit rotem Wein befeuchtet dann taucht man sie in Mehl, darauf in ~~Zucker~~ in Ei u. Bröseln, bäckt sie in Schmalz u. bestreut sie stark mit Zucker.

Im Schmarnteig

Man mischt Marillen salse mit Wein u. Zucker, taucht kleine fingerdicke runde Schnitten von abgeriebenem Milchbrod in diesen Saft, dann in Schmarnteig u. bäckt sie, in Schmalz u. bestreut sie mit Vanillezucker.

Erdbeer Krapferln.

Frische ausgesuchte Erdbeeren stark mit Zucker bestreut, gibt man kaffeelöffelweise auf mürben Teig No I (Seite) bestreicht ihn mit Ei schlägt ihn über, sticht ihn halbmondartig mit dem Schlickkrapferln, bäckt sie in Schmalz u. bestreut sie mit Zucker.

Polsterzipfel. Mürben Teig No I.

(Seite) treibt man fein aus, belegt ihn in Reihen (wie bei Schlickkrapfen) mit Weichselfleisch oder Ribiselsulze, bestreicht den Teig herum mit Ei, schlägt ihn über, radelt verschiedene Vierecke ab, bäckt diese Krapferln in Schmalz u. bestreut sie mit Zucker. Man muß trachten, daß der Teig nirgends zerissen u. wo er geradelt wird immer mit Ei bestrichen sei, damit sie nicht aufgehen können, da das Ausfließen der Fülle das Schmalz schwarz macht.

Rosen Mürber Teig No II (Seite

mit Wein bereitet, wird ausgetrieben u. mit drei verschiedenen großen Krapfenstechern ausgestochen. In jedes Blättchen macht man am Rande gegen die Mitte zu fünf kurze Einschnitte. Die größeren Blättchen bestreicht man in der Mitte mit Ei, legt drei aufeinander, das größte unten, das kleinste oben u. drückt in die Mitte den Finger darauf. Leichter gemacht u. schöner werden sie mit einem fünfblättrigen Ausstecher. Man bäckt sie in Schmalz, bestreut sie mit Zucker u. gibt in die Mitte Eingesottenes.

Hobelspäne. Zu mürben Teig No II (Seite)

gibt man gestossenen Zimt, treibt ihn messerrückendick aus, radelt fingerbreite, spannenlange Streifen u. dreht ~~ihn~~ einen um die Spitze über einen Kochlöffelstiel

und bäckt sie so in dem Schmalz gebacken.
Man schiebt ihn den zweiseitig heraus, bestreut ihn
mit Zucker so lange noch heiß ist u. stellt die Schüssel
bis alle gebacken sind an einen warmen Ort.

Strudeln Topfen-Strudel.

Gesalzen. In 2 Loth Schmalz läßt man Petersilie u. Bröfel anlaufen, mischt 12 Loth fein gedrückten Topfen dazu u. salzt ab. Nun treibt man 1 Loth Butter mit 2 Eiern u. 1/2 Seidel sauren Rahm ab u. streicht dies auf den ausgezogenen Teig. Mit dem Topfen bestreut, wird alles zusammengerollt u. in einer mit Schmalz ausgestrichenen Casserolle gebacken.

Mit Rosinen. Man mischt 10 Lot Topfen zu dem Abtriebe streicht ihn auf u. streut Zibeben, Weinbeerl u. Zucker darüber, zum Backen gibt man einige Löffel Milch in die Casserole u. bestreicht den Strudel oben mit Butter.

Rahmstrudel. Zu einem Abtriebe von 2 Loth Butter, 4 Dottern, 3/4 Seidel sauren Rahm mischt man den Schnee der 4 Klar, Salz, Zucker. Man streicht dies auf den ausgezogenen Teig u. streut Weinbeerl, Rosinen u. Pignolen oder geschnittene Mandeln darauf, rollt ihn locker zusammen, dreht ihn schneckenförmig u. gibt ihn in eine Casserole in welcher man etwas Milch u. Butter aufsieden läßt, bestreicht ihn oben mit etwas vom Abtriebe, bäckt ihn schön braun u. bestreut ihn, nachdem er gestürzt ist mit Zucker. Wenn der Rahm sehr fett ist braucht man keine Butter.

Kirschen u. Weichsel Strudel.

Der Teig wird mit einem Abtriebe wie bei Rahmstrudel bestrichen u. wird mit den von den Stengeln gezupften Kirschen oder Weichseln (2 Seidel) u. Zucker bestreut, zusammengerollt u. gedeckt in einem gut ausgestrichenen Geschirr, auch oben mit Butter bestrichen, rasch gebacken. Gestürzt bestreut man ihn mit Zucker u. Zimmet.

Zwetschken Strudel. Man bestreicht den ausgez. Teig mit Butter oder mit einem Abtrieb, streut 40 St. Ringeln geschnittenen Zwetschken darauf dann 6 Loth Zucker mit Zimmet, 4 Loth gestoßenen Mandeln u. Kipfelbröseln. Rollt u. bäckt ihn.

Apfel Strudel, der nicht zu fein ausgezogene Teig wird mit Butter betropft, mit dünnblättrig geschnittenen Äpfeln, einer Handvoll Rosinen u. Weinbeerln, einer Handvoll Pignolen oder geschälten Mandeln, Semmelbröseln Zucker u. Zimmet bestreut gerollt u. gebacken

Nuss Strudel

man macht Teig mit 1 ganzen Ei, u. etwas Butter bestreicht ihn mit Butter oder Schmalz, mischt mit Obers (Milch) befeuchtete Bröseln zu 8 Loth fein geschnittenen

Nüssen streut sie auf, dann Zimmet Weinbeeren u. Pomeranzenschalen u. spritzt Honig u. mit 2 Dottern abgesprudeltes Obers darüber, rollt es zusammen u. bestreicht den Strudel vor dem Backen mit Butter.

Im Dunst gekochte Mehlspeisen

dazu wird das Model in ein Casserol gestellt, das Casserol muß bedeutend höher sein als das Model u. einen gut passenden Deckel haben um diesen giebt man noch gewöhnlich einen in heißes Wasser getauchten Lappen.

Gries Koch. Unterlegt. 5 gehäufte Löffel voll Gries kocht man mit Milch weich und dick giebt 2 Loth Butter oder Schmalz dazu und rührt ihn während des Auskühlens, dann mit 4 Dottern 3 Löffel Zucker mit Geruch u. mischt zuletzt den Schnee der 4 Eier nur leicht darunter. Man bäckt es in einem beschmierten Model gefüllt, und kann es mit Salse oder eingesottenen Früchten oder geriebener Chocolade unterlegen oder in Dunst sieden und einen übergüss geben. (Seite 9.)

Gries Auflauf Man treibt den wie oben gekochten Gries mit 6 Eiern u. 6 Loth Zucker ab giebt ihn zum Backen auf eine Schüssel u. bestreut ihn stark mit Zucker ehe man ihn ins Rohr stellt.

180 Gramm

Reis Koch. Man kocht ~~6 Loth~~ Reis mit Milch, die man nach u. nach dazu giebt, weich und dick, rührt ihn während dem Auskühlen mit 3 Loth Butter, 90 Gramm dann mit 4 Dottern, 4 Loth Zucker 120 Gramm mit Limoniengeruch gibt zuletzt den Schnee von 4 Klar dazu u. bäckt ihn in einem mit Butter ausgestrichenen Model. Wenn der Reis weich ist nimmt man mehr Eier als wenn er trocken ist. Man kann eine Handvoll Rosinen dazu mischen oder den Reis mit geriebenen Chocolade, oder Salse, oder mit gedünst. Äpfeln, oder eingesott. Obst unterlegen.

Im Dunst gekocht (Seite 55) Wie den vorigen mit Butter, Zucker u. Eiern abgetriebenen Milchreis mischt man Vanille- Limonien oder Pomeranzengeruch, füllt ihn in einen ausgeschmierten, mit Zucker ausgestreuten Form, siedet ihn 3/4 Stunden im Dunst u. giebt, wenn er gestürzt ist, einen Beguß (Seite 9) darum.

Reis Auflauf 4 Loth Reismehl wird mit Obers dick gekocht mit 2 Loth Butter, 5 Loth Zucker mit beliebigem Geruch u. 7 Dottern abgetrieben mit Schnee von 5 Klar gemischt

und in einer tiefen Schüssel mit Zucker stark bestreut gebacken.

Pudding zu den Pudding gehört eigentl. ein halbkugelförmiger Model welcher meistens in der Mitte einen Zapfen hat. Wenn der Pudding genug gekocht ist, wird er oben gleich geschnitten und auf die Schüssel gestürzt. Ist der Model ohne Zapfen so legt man ihn nachdem er ausgeschmiert ist mit feiner Leinwand aus, die man dann vorsichtig ablöst, wenn die Mehlspeise gestürzt ist. (Siehe das Dunstkochen Seite 55) Auch kocht man Puddings in gesalzenem Wasser, locker in ein mit Butter bestrichenes Serviette gebunden hängt diese an einen Kochlöffelstiel in den Topf u. deckt diesen nicht fest zu, damit die Dämpfe entweichen können. Zum Anrichten gibt man den so gekochten Pudding in einen Durchschlag, löst die Serviette auseinander legt die Schüssel darüber und dreht sie nebst dem Durchschlag um, welchen man nun abhebt u. das Tuch dann vorsichtig entfernt. Will man einen Pudding brennend servieren, so legt man einige Stück Zucker mit Rum befeuchtet in das Loch vom Zapfen (oder man macht eins) u. zündet es an. dann übergießt warm oder weißen. (Seite 9)

58. **Reis = Pudding.** Vier Loth Reis kocht man mit Milch dick u. weich, gibt ihn zu einem Abtriebe von 3 Loth Butter, 4 Dottern, 3 Loth Zucker mit Limonienzucker u. mischt 2 Loth Rosinen, 3 Loth Weinbeerl, ½ Loth Pistazien, 2 Loth Arancini 1 Löffel Rum u. 3 Klar als Schnee dazu. Man dünstet ihn in Dunst u. gibt, wenn der Pudding gestürzt ist, leichten Chaudeau mit Rum in einer Schale dazu u. kann ihn mit fein geschnittenen Pistazien oder in Zucker gebackenen Pomeranzenschalen bestreuen.

Oder man stoßt den Reis zu feinem Mehl, kocht ihn ½ Stunde, treibt ihn ebenso ab, gibt 4 Loth Rosinen u. 2 Loth gestoß. Mandeln dazu und wenn er nach dem Dunstkochen gestürzt ist, Vanille Creme oder Erdbeer Chaudeau darüber.

Spanischer Scheiterhaufen. Schnitten von feinem Semmeln bäckt man in Schmalz taucht sie in warmen rothen Wein u. gibt sie mit geschälten Mandeln, Rosinen u. Weinbeerln schichtweise bestreut, in einem stark mit Butter ausgestrichenen u. mit Zucker ausgestreuten glatten Model, etwas Wein u. Butter darüber u. bäckt sie.

Kirschen kuchen. Zwei abgeriebene Mundsemmel schneidet man würfelig, befeuchtet sie mit Obers

und mischt 1 1/2 Seidel ausgelöste schwarze
Kirschen mit ihrem Safte dazu, sowie 6 Loth
Zucker mit Gewürz. Nun treibt man 4 Loth Butter
mit 3 Dottern ab, gibt das Gemischte u. von 3 Klar
den Schnee dazu, füllt es in einen ausgeschmierten
mit Mehl ausgestreuten Model u. bäckt es langsam.
Gestürzt bestreut man den Kuchen stark mit Zucker und
brennt diesen mit dem glühenden Schäufel.

Äpfel u. Ribisel Kuchen mit Mehl.

6 Loth Butter, 6 Dotter, 8 Loth Zucker u. von 1 Limone
die Schalen treibt man ab, dann mischt man
von 3 Klar den Schnee u. 8 Loth Mehl dazu
davon gibt man fingerhoch in den ausgeschmierten
Model u. bäckt es im Rohre steif werden. Man
belegt es ziemlich dicht mit dem Obste, deckt es mit
dem Übrigen zu u. bäckt es. Gestürzt bestreut
man den Kuchen mit Zucker u. läßt ihn erkalten.

Charlotte (Obst in Krusten) Von Birnen.

Man befeuchtet Schnitten von mürbem Gebäck
mit gutem Wein drückt sie in einen stark mit
Butter ausgestrichenen Model, gibt mürbe geschälte
halbirte Birnen mit Zucker bestreut hinein, unterlegt
und deckt sie mit Schnitten u. bäckt es. (Schnitten so legen daß eine halb über der andern liegt.)

Von Äpfel. Ungefähr 8 Stück Maschanzker geschält u. zu Spalten
geschnitten, überdünstet man mit 3 Loth Butter, 3 Loth Zucker
3 Loth Marillensulze u. 3 Loth Weinbeeren. Wenn sie weich sind, füllt man
sie in einen mit in Butter getauchten Schnitten ausgelegten Model u. bäckt sie

Früchten Kuchen.

Auf einen runde Platte von mürben Teig, gibt man eingesottene Früchte und macht ein Gitter und einen Reif darüber.

Poganzen

Topfenpoganze. Kuchenteig No 1 (Seite treibt man federkieldick aus, belegt damit das Blech, streut geriebenen Topfen darauf und gibt guten sauren Rahm mit Dottern abgesprudelt u. gesalzen darüber, doch nur so viel, daß der Topfen pastig wird, biegt den Rand über die Fülle und backt ab. Nach dem Auskühlen schneidet man es in Stücken. Oder man streut auf den Topfen Rosinen, Weinbeerl u. Zucker, gibt den abgesprudelten Rahm, darüber, macht ein Gitter vom Teige u. bäckt ab.

Grammel Pogatscherl

60 Äpfel Kuchen. Man bäckt von Butterteig (Seite) drei Blätter und legt einen Model mit rohem Teig aus. In diesen gibt man eine Lage nudelig geschnittene Äpfel mit Zucker, Zimmt, geschälten Mandeln, Rosinen Weinbeeren, Limonienschalen gemischt, legt ein gebackenes Blatt darauf, fährt so fort, zuletzt schließt man den Teig u. bäckt ab.

Oder: Man schneidet eine runde Platte von mürben oder Bröselteig, biegt den Rand etwas auf, umwindet ihn mit einem Papierstreifen und gibt in das Innere zu dünnen Scheiben geschnitt. Äpfel, darauf Stückchen Butter, fein geschnittene Mandeln, Rosinen, Zucker u. Zimmt, dann sprudelt man einen Dotter mit ein wenig Obers ab und schüttet es darüber. Den Rand bestreicht man auf der inneren Seite mit Ei u. bäckt ab.

Dukatenbuchteln mit Vanillecreme.

Von dem gut gegangenen Germteig sticht man mit dem in zerlassener Butter getauchten Löffel nußgroße Portionen ab und ordnet diese gefüllt (mit Nuß) in einer mit höherem Rand versehenen Form die mit Butter ausgestrichen ist. Jedes Buchtel bestreicht man ebenfalls gut ringsherum mit Butter. So ordnet man 3 Lagen ein, daß das Geschirr etwas mehr wie halbvoll ist, läßt es nochmal gehen u. bäckt bei gemäßigter Hitze. Nicht zu heiß werden die Buchteln mit ~~Staubzucker~~ Vanillezucker bestreut zu Tisch gebracht und ~~nachstehend~~ ~~te~~ nachbeschriebene Creme extra beigegeben

Vanillecreme

1/2 Stangelchen Vanille bringt man mit einem Wasserglas voll Obers u. 2 gehäuften Eßlöffeln Zucker (7 deka) zum Sieden. Indessen sprudelt man 3 Löffel Milch mit 4 Dottern, verrührt damit 1 Eßlöffel Mehl recht glatt u. gießt es in das Vanilleobers. Mit diesem zu glatter dicklicher Creme verkocht wird es nach Entfernung der Vanille zu den Buchteln serviert.

Biskuit.

250 Gramm Zucker werden mit 8 Eigelb schaumig gerührt, eine Wenigkeit Hirschhornsalz und Vanilleextrakt dazugegeben, der feste Schnee von 8 Eiweiß u. 250 Gramm Mehl untergezogen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle gefüllt u. auf gefettete u. bemehlte Bleche Ringe u. dergl. dressiert. Diese werden nicht zu heiß gebacken.

Geduld Biskuiten.

Festen Schnee von 2 Eier Klar rührt man mit 8 Lot feinem Zucker und 5 Lot Mehl bis er recht glatt ist, mischt dann Vanille Zucker darunter und macht mit einer Düte kleine nur 1 ½ Zoll lange Biskuits, trocknet sie 2 Stunden in einem warmen Zimmer und bäckt sie sehr kühl.

Teebuchstaben.

Dieselbe Masse wie oben. drückt mit Düte verschied. Buchstaben u. s. w. auf mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie wie oben stehen u. bäckt sie sehr kühl. Nachdem sie auf dem Bleche wieder erkaltet sind erwärmt man dasselbe von unten um sie gut abnehmen zu können.

Chocoladen Busserln.

<u>Ausgestochene.</u> 8 Lot Zucker, 1½ Klar u. 6 Lot im Ofen erweichte Chocolade stößt man zu einem feinen zähen Teig, treibt ihn auf dem mit Zucker bestreuten Brette aus, sticht kleine Herzchen, Ringe u. dergl. aus u. bäckt sie sehr kühl auf mit Wachs Blechen.

Germ Kipfel.

Abgeschlagener Teig von 1 Pfund ~~16 Loth~~ Mehl, 2 Dottern, 2 Loth Schmalz, 1/3 Seidel Milch, 30 Gramm ~~1 Lot~~ Germ, etwas Salz u. Zucker, schneidet man fein ausgetrieben zu viereckigen Fleckchen, stutzt eine Ecke ab, bestreicht sie mit der Fülle und rollt sie zusammen, daß die abgestutzte Seite nach innen kommt. Man legt sie gebogen auf das mit Butter bestrichene Backblech, läßt sie zugedeckt aufgehen u. bestreicht sie mit Ei, ehe man sie in den Ofen giebt.

Steirisches Schöpsernes.

Man schneidet das Fleisch vom Rücken in Stücke wie Koteletts, klopft sie etwas und kocht sie in einer pikanten Beize, welche aus Wasser Essig Salz ganzen weißen Pfeffer Neugewürz Zitronenschale, Lorbeerblätter und Wurzeln besteht weich. 1/4 Stunde vor dem Fertigkochen gibt man geschälte nicht zu groß in Würfel geschnittene Kartoffeln hinein und kocht sie weich, läßt sie jedoch nicht zerfallen. In der Mitte einer runden Schüssel richtet man das Fleisch an, gibt das Wurzelkraut mit etwas Suppe davon darüber und die Kartoffeln rund herum, muß sehr heiß zu Tisch kommen

Spanische Windmasse.

Man nimmt den Zucker macht gleich Schnee mit den Eiern die man in kaltes Wasser legt, damit der Schnee davon auch fest wird. Man gibt den dritten Teil des feingesiebten Zuckers nach und nach dazu und schlägt ihn mit der Schneeruthe unter den Schnee wenn dieser schon sehr fest ist. Den übrigen rührt man mit einem Löffel nur leicht dazu und zuletzt den Vanillezucker. Mit Düte spritzen.

Ausgestochene Windbäckerei.

Man schlägt 2 Klar zu recht festem Schnee gibt Limonien oder Vanillegeruch d.h. so viel vom feinsten Zucker dazu daß ein dicker Teig wird, den man austreiben kann. Davon sticht man allerlei kleine Formen aus legt sie auf das mit Wachs bestrichene Blech, läßt sie eine Stunde stehen dann bäckt man sie ziemlich kühl. Den anderen Tag verziert man sie mit verschieden farbigen Eis.

Ribiselsauce. 3/4 Liter im abgebeerten Zustande gemessene Ribiseln dünstet man mit einem Eßlöffel Zucker vermischt auf 6 Deka lauzerlassener Butter oder ebenso viel Fett und 3 Löffel voll Rindsuppe. In 20 Minuten sind sie weich, dann staubt man 1 Eßlöffel Mehl darunter und sobald dieses verkocht ist untergießt man mit 1/2 Liter Wasser oder Rindsuppe u. 2/10 Lit. sauren Rahm, fügt 2 Messerspitzen Salz bei und läßt alles zusammen einmal glatt aufkochen.

Ebenso Stachelbeer u. Apfelsauce.

Kräutersuppe. Grüne Petersilie Sauerampfer, Schnittlauch, Brunnenkresse Kerbelkraut, 2 Häuptel Kopfsalat. Von Sauerampfer nimmt man 3 Handvoll reichlich, Kerbelkraut 1 Handvoll von den übrigen Kräutern 1 Eßlöffel voll schneidet dies alles mit dem Salat gröblich u. dünstet selbes mit 7 Deka Butter in 25 – 30 Minuten weich. Hierauf staubt man es leicht mit Mehl u. läßt es mit reichlich 1½ Liter Rindsuppe aufkochen. Beliebig servirt man dazu Semmelwürfel Spargel oder Kornsemmeln (?), Erbsschoten.